



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
parlemdecuina@hotmail.com

Sandvitx mixte

Estudi, curiositats i recepta per fer-ne una bona elaboració

Ahir estava a punt de preparar-me el sopar i no sabia que fer-me... ous, sopeta, amanida? dubtava. Després d'una estona vaig veure unes talades de cuixot dolç ben llustroses i m'ha vingut en gana de fer-me un bon sàndwich.

I és que el fet que una recepta o elaboració sigui, aparentment, senzilla; no implica que no s'hi hagi de posar esment a l'hora de cuinar-la. Igual que una paella o un aguiat pot sortir malament si no ho feim bé, el resultat d'un sàndwich també es pot enfonsar més ràpid que depresa. Com ho vaig poder comprovar amb el darrer sàndwich que vaig demanar a un bar... com ho poden fer tant malament?

Aquest «panet» reconegut a nivell internacional, també el podem anomenar bikini. L'origen d'aquest nom estiuenc li ve donat perquè era l'elaboració típica de la sala Bikini de Barcelona, allà pels anys 50. Certament era una versió del *croque monsieur* francès, però el batiàren com a «l'entrepà de la casa» que poc a poc acabà derivant en «un Bikini».

Posant una mica d'atenció a la tècnica de la seva elaboració, utilitzant ingredients de qualitat i fent-ho amb amor, ja veureu com fareu un menjar de luxe.

Com tot a la cuina la base d'un bon menjar en són els seus ingredients. Si usam els de millor qualitat (que hauria d'esser sempre així) ens garantim un 50% ja de l'èxit final. En aquest cas són quatre els ingredients que farem servir per fer un sàndwich o sandvitx mixt. El pa de motlle, la mantega, el cuixot cuit dolç o de York i el formatge.

El pa de motlle el podeu comprar o fer (aquí teniu la recepta <http://www.cuinant.com/pamotlle.htm>).

El pa de motlle ideal seria el casolà, però si triem un pa de motlle industrial, tenim opcions. Si és comercial jo prefereixo utilitzar els que tenen crosta i la tallada és més gruixuda. El tema de la crosta sempre crea certa controvèrsia. Amb crosta o sense crosta? És un tema de gusts, i sempre ens queda l'opció de retallar les crostes del sandvitx una vegada preparat, però atès que cercam una cobertura cruixent i sucosa, la meua recomanació és que feu servir sempre pa amb crosta per a aquestes elaboracions calentes, deixant el pa de motlle sense crosta per a panets o aperitius freds.

Mantega

Per aconseguir un torrat dauratet i sucós, hem d'untar les llesques de pa de motlle amb mantega. Per a una bona distribució i a més per reduir la quantitat, és preferible tenir la mantega a temperatura ambient uns 20 minuts abans de fer els sandvitxos. Així podrem untar bé les llesques sense afectar-ne la forma i a més podrem posar una quantitat mínima a cada cara (sempre n'hem de posar a totes les cares). Sí, és convenient donar mantega al pa tant a la cara exterior, que entrarà en contacte amb la planxa, com a la cara interior.

El formatge per fondre

És important utilitzar formatges que fonguin bé com el gouda, l'emmental, l'havarti o el gruyère. Aquí sí entrarà molt en joc la qualitat del formatge escollit. En un sandvitx mixt, si usam formatge de poca qualitat aquestes llesques pràcticament desapareixeran i es convertiran en un líquid que pot provocar



cremades sense aportar els deliciosos fils fundents de les varietats de formatge que us he aconsellat.

La meua recomanació és posar formatge a les dues cares del pa. Així hauréu format un sandvitx de mantega, pa, mantega, formatge, cuixot, formatge, mantega, pa i mantega. D'aquesta manera, el formatge embolicarà el cuixot per alt i per baix, en proporció perfecta.

Ara anam amb el cuixot dolç

És l'altre ingredient principal d'aquesta elaboració pel que és important que compreu un bon cuixot cuit o de York, el millor que us pugueu permetre. No feu servir «fiambre» de sandwich o qual-

sevol altre preparat càrnic, sinó cuixot cuit de veritat. Per si no ho sabíeu el cuixot dolç és precisament això, una cuixa de xot bullida. A l'hora de comprar-lo, demanau al carnisser que el talli molt fi. És preferible posar tres o quatre rodanxes molt fines que una gruixuda, la qual no aportarà avantatges. En col·locar el cuixot, podeu formar ones amb les diferents rodanxes per donar volum al sandvitx i fer que sembli més carregat. El resultat serà un sandvitx més sucós.

La tècnica per fer el sandvitx

On fer el sandvitx? Podem utilitzar sandvitxera elèctrica, planxa o pella. Si usam la sanwichera, n'hi ha moltes que donen bons resultats, encara que al meu entendre cal usar-la amb el termòstat al mínim perquè abans que es torri el pa de més, hagi donat temps que es fongui el formatge a l'interior.

Si optam per fer servir una planxa, una pella hem de cuinar el sandvitx en una cocció molt lenta. Farem servir la graella si volem obtenir sandvitxos amb el ratllat característic, encara que aquest utensili de cuina no deixa els sandvitxos homogèniament torrats.

Per mi, els millors resultats es produeixen utilitzant la planxa, amb el foc al mínim, donant temps que el pa es torri de manera uniforme i que els ingredients es facin lentament fins aconseguir el sandvitx mixt perfecte.

Si fem el sandvitx poc a poc, amb el foc molt baix, alhora que es va torrant el pa anirem fonent el formatge situat més a prop de la planxa. En donar la volta al sandvitx per torrar l'altra cara, l'altra rodanxa de formatge es fondrà també,

embolicant el cuixot pels dos costats. Si utilitzem un foc alt, els sandvitxos estaran fets abans però veurem més cremat el sandvitx al seu exterior i menys cuinat per dins... així m'el varen donar a mi... el pa cremat i sec i l'interior cru que quasi era viu el porc... i fat. (posau-hi una punteta de sal sempre).

És tradició servir el sandvitx tallat per la meitat, -en diagonal, si són pans de motlles quadrats- perquè el comensal pugui veure el tall amb abundant cuixot i en prémer-lo amb les mans, observi com surt el formatge fos a l'exterior... si hem triat un bon formatge en estrènyer sortirà formatge i no greix o oli com en el cas de formatges low cost.

Si es vol un toc més d'elegància, es poden embolicar les meitats de sandvitx en servilletes de paper perquè siguin més còmodes de menjar. El sandvitx es pot menjar amb ganivet i forqueta però es gaudeix més menjant amb les mans i és com a mi m'agrada més.

CUINA DE TEMPORADA:

Sandvitx

INGREDIENTS

- Pa de motlle en llesques
- Mantega a temperatura ambient
- Formatge Gouda a rodanxes generoses (o emmental o gruyère)
- Cuixot cuit tallat a rodanxes fines
- Una punteta de sal.

ELABORACIÓ:

- Tallam el pa a llesques d'un dit de gruix, conservant la crosta.
- Untam ambdues cares de les dues llesques amb la mantega tova, repartint-la generosament per tota la superfície.
- Muntam el sandvitx com ja us he explicat abans i el cuinam dins sandvitxera, una planxa antiadherent o graella acanalada amb marques de grill, a temperatura molt baixa, i col·locam el sandvitx, pressionant suaument perquè es vagi torrant i fonent el formatge. Si es fa servir sandvitxera, posarem el termòstat al mínim.
- Mantenim la potència suau i donam la volta al pa amb l'espàtula per daurar-lo per l'altra cara i acabar de fondre el formatge. Servim immediatament, tallant el sandvitx per la meitat, en diagonal si és quadrat.



ESCOLA DE CUINA:

- Altres sandwichs amb nom propi: Sandwich Club, vegetal, de tonyina, pollastre, cubano, croque-monsieur, francesinha.
- Tradicionalment el sandvitx s'acompanya de patates o amb una mica d'amanida, però en general, només cal servir el sandvitx mixt tot sol, sense més guarnició.
- Hi ha diverses fonts bibliogràfiques que assenyalen el seu origen a l'Anglaterra del segle XVIII quan John Montagu, comte de Sandwich i jugador habitual de cartes, va demanar que li servissin unes rodanxes de roast beef entre dues llesques de pa. Així podria menjar sense interrompre la partida.
- Croque-Monsieur. Aquest clàssic dels cafès parisencs és una sofisticació del sandvitx mixt. S'elabora amb pa de motlle, cuixot dolç i formatge emmental o gruyère. La diferència és que també es posa formatge fora de la llesca i es gratina al forn. Això li dona una consistència més cruixent.